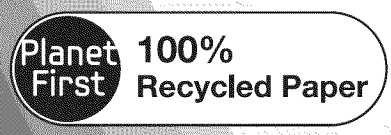
SMH1611
SMH1622

# Microwave Oven

## user manual




This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product. Please register your product at
www.samsung.com/register

1-800-SAMSUNG (726-7864)

SAMSUNG

# safety information

Congratulations on your new Samsung microwave oven. This manual contains important information on the installation, use and care of your appliance. Please take time to read this manual to take full advantage of your microwave oven's many benefits and features.

## WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your microwave oven.

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

**A.** Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

**B.** Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.

**C.** Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

1. Door (bent),
2. Hinges and latches, (broken or loosened),
3. Door seals and sealing surface.

**D.** Only properly qualified service personnel should adjust or repair the oven. Do not attempt to adjust or repair the oven yourself.

## IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

### What the icons and signs in this user manual mean:

| | |
|---|---|
| ⚠ **WARNING** | Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death.** |
| ⚠ **CAUTION** | Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage.** |
| ⚠ **CAUTION** | To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precautions. |

| | |
|---|---|
| | Do NOT attempt. |
| | Do NOT disassemble. |
| | Do NOT touch. |
| | Follow directions explicitly. |
| | Unplug the power plug from the wall socket. |
| | Make sure the machine is grounded to prevent electric shock. |
| | Call the service center for help. |
| | Note |

**These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 2 2011-10-13 4:04:52

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

## ⚠ WARNING WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy" on this page.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important "Grounding instructions" on page 4 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers, for example, closed glass jars, can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity.
    a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in oven.
    c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
    d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
18. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
    a. Do not overheat liquid.
    b. Stir liquid both before and halfway through heating it.
    c. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
    e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

## ⚠ CAUTION CAUTION

1. Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood of filter.
2. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
3. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agent, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 3 2011-10-13 4:04:52

# GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

## ⚠ WARNING WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

- Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise defeat the grounding plug.
- Consult a qualified electrician or service person if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power-supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. However, if it is necessary to use an extension cord, read and follow the "Use of Extension Cords" section below.

## Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of your becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and you can use them if you exercise care. If you use a long cord or extension cord:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the speed of the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

## ⚠ WARNING CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.
- Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Make sure to install your oven in a location with adequate space.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.
- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power cord into a properly grounded 3 pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.
- Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
- Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product's specifications. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.

---

This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific "Grounding instructions" found in the beginning of this Section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Connect the oven to a 20A circuit. If you connect the oven to a 15A circuit, make sure that circuit breaker is operable.

---

Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
- This may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.
- This may result in electric shock or fire.

Do not mount over a sink.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.
- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord when you unplug the oven.
- Unplug the oven by pulling the plug only.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

---

When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service center for a replacement or repair.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 4 2011-10-13 4:04:52

## ⚠ CAUTION INSTALLATION CAUTIONS

Position the oven so that the plug is easily accessible.
- Failing to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Unplug the oven when it is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

## ⚠ WARNING CRITICAL USAGE WARNINGS

If the microwave is flooded, please contact your nearest service center : Failing to do so may result in electric shock or fire.

Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy", found in the beginning of this Section.

If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.
- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.
- Failing to do so may result in burns.

In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother the flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.

Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boil over cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
- Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When the oven requires repair, contact your nearest service center.

If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug the it and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Do not touch the power plug with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while the appliance is in operation.
- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children. Packaging materials can be dangerous to children.
- If a child places a bag over its head, the child can suffocate.

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised.
Make sure that the appliance is out of the reach of children.
- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
- The heat on the inside of the oven can cause burns.

Do not put aluminum foil (except as specifically directed in this manual), metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver rims into the microwave.
- These objects can cause sparks or a fire.

Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
- Heat from the microwave can cause flammable sprays to explode or burn.
- Failing to do so may result in electric shock or injury.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Do not store or use the oven outdoors.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 5 2011-10-13 4:04:52

## CAUTION USAGE CAUTIONS

If the surface of the microwave is cracked, turn it off.
- Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing steam away from your hands and face.

Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or surface of the food may appear to be cooler than the food in the interior, which can be so hot that it will burn the infant's mouth.

Make sure all cookware used in the oven is suitable for microwaving.

Use microwavable cookware in strict compliance with such manufacturer's recommendations.

Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
- Items, such as a cloth, may get caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.
- This may result in damage to the sink or glass object.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.
- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.
- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Do not try to preheat the oven or operate it while empty.

Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.

Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

Do not use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after oven has been turned off.

## WARNING CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.

Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.
- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal)
- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.
- This may result in corrosion.

Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 6 2011-10-13 4:04:52

# contents


**SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN**

8 **8** Checking the parts
**8** Warranty and service information
**8** Setting up your microwave oven
**9** Checking the control panel
**10** Setting the time
**10** Child Lock

**USING YOUR MICROWAVE OVEN**

10 **10** Kitchen Timer button
**10** Add 30 sec. button
**10** Vent buttons (2 Speed & On/Off)
**10** Light Hi/Lo/Off button
**10** Cooking Presets buttons
**11** Auto Reheat button
**12** Auto Defrost button
**13** Soften/Melt button
**14** Microwave Cooking Times & Power Levels
**14** Eco Mode

**COOKWARE GUIDE**

15 **15** Microwave-safe utensils

**COOKING GUIDE**

16 **16** General microwave tips
**16** Cooking meat
**17** Cooking poultry
**17** Cooking seafood
**17** Cooking eggs
**17** Cooking vegetables
**18** Recipes

**CLEANING AND MAINTAINING YOUR MICROWAVE OVEN**

19 **19** Cleaning the exterior
**19** Cleaning the interior
**19** Cleaning the turntable and roller rings
**19** Storing and repairing your microwave oven
**19** Replacing the cooktop/night light
**19** Replacing the oven light
**20** Cleaning the grease filter
**20** Replacing the charcoal filter

**TROUBLESHOOTING**

21

**APPENDIX**

21

**WARRANTY**

21



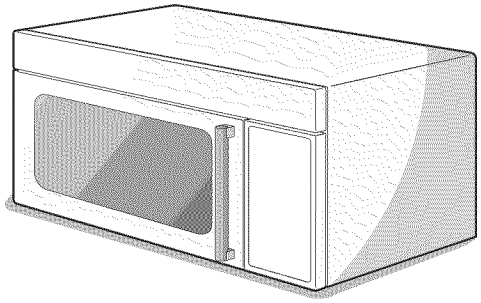

SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 7 2011-10-13 4:04:52

# setting up your microwave oven

Be sure to follow these instructions closely so that your new microwave oven works properly.

## CHECKING THE PARTS

Carefully unpack your microwave oven, and make sure you've received all the parts shown below. If your microwave oven was damaged during shipping, or if you do not have all the parts, contact Samsung Customer Service. (Refer to the "Warranty and service information" on page 8.)



**Microwave oven (SMH1611, SMH1622)**

**Glass Tray**

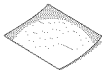
**Roller Guide Ring**

**Exhaust adaptor**

**Grease Filters (2ea)**

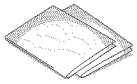
**Charcoal filter**

**Hardware kit (Screws & Brackets)**



**Registration Card**

**Manuals (User & Installation)**



**Templates (Top & Wall)**

## WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

To help us to serve you better, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics, Inc., at **1-800-SAMSUNG (726-7864) or register online at www.samsung.com/global/register.**

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers in the spaces provided below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss. Also keep a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

**MODEL NUMBER** _____

**SERIAL NUMBER** _____

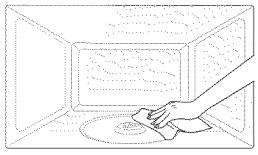
**DATE PURCHASED** _____

**PURCHASED FROM** _____

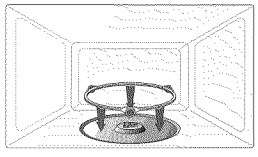
Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center. For service assistance and the location of the nearest service center, please call **1-800-SAMSUNG (726-7864)**.

## SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

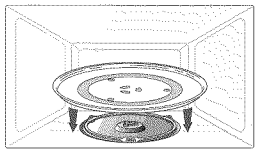
1. Open the door by pulling the handle on the right side of the door.
2. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.



3. Install the pre-assembled ring into the indentation at the center of the microwave oven.



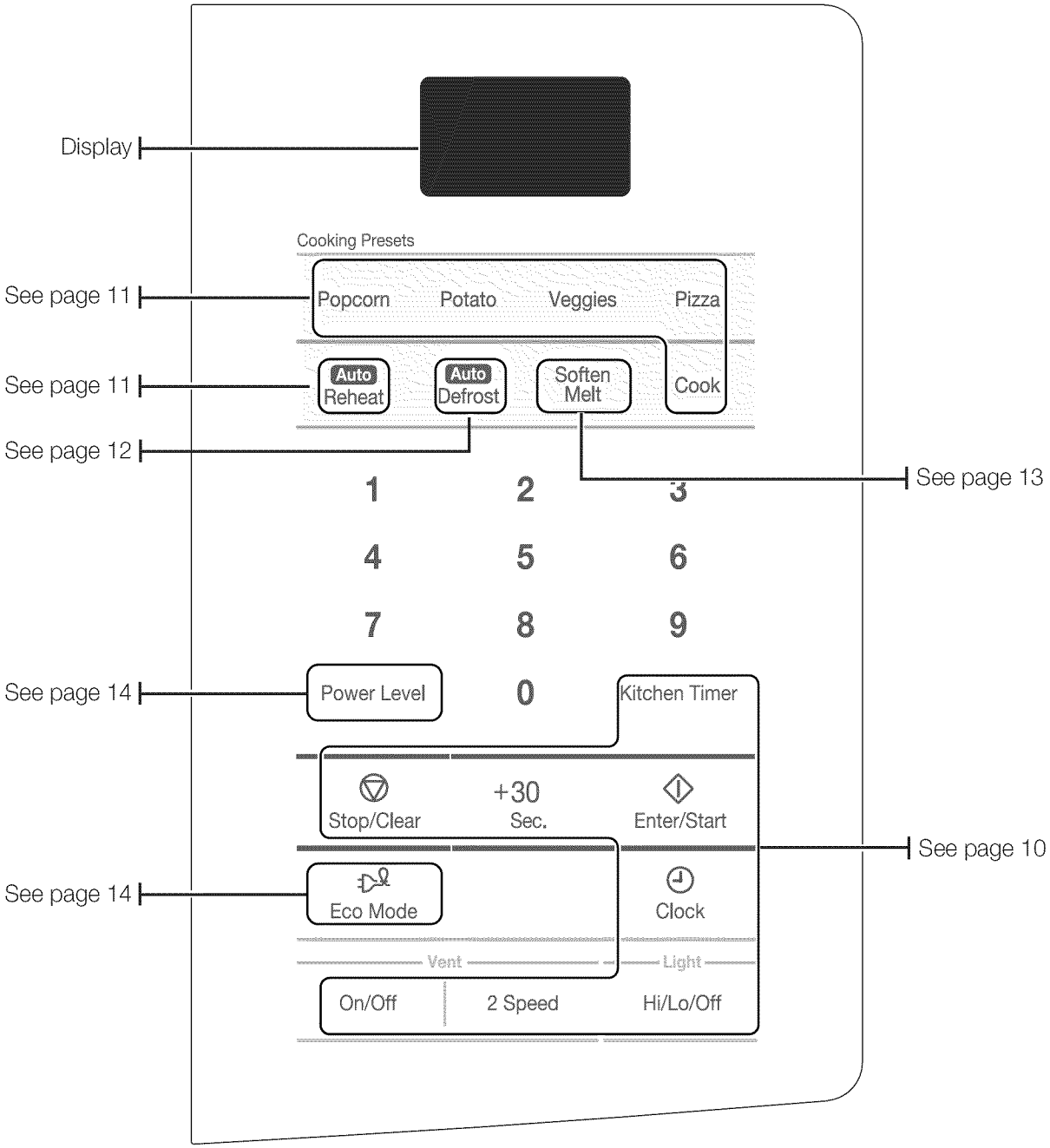
4. Place the glass tray securely in the center of the pre-assembled roller ring.





SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 8 2011-10-13 4:04:53

# CHECKING THE CONTROL PANEL






SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 9 2011-10-13 4:04:54

## SETTING THE TIME

Your microwave oven is equipped with a built-in clock. Set the clock when first installing your microwave oven and after a power failure. The time is displayed whenever the microwave oven is not being used.

1. Press the **Clock** button.
2. Use the number buttons to enter the current time.
3. Press the **Enter/Start** button.

## CHILD LOCK

The Child Lock function allows you to lock the buttons so that the microwave oven cannot be operated accidentally. The oven can be locked at any time.

### Activating/Deactivating

If you want to activate or deactivate the child lock function, press the **Start** button for 3 seconds.

# using your microwave oven

Cooking has never been easier than with your new Samsung microwave oven.

The following section describes everything you need to know about using your microwave oven.

## KITCHEN TIMER BUTTON

This microwave allows you to use your microwave oven as a timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the number buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press the **Enter/Start** button.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.
5. To cancel timer setting: Press **Stop/Clear** button once.

## ADD 30 SEC. BUTTON

This simplified control saves you time, letting you quickly start cooking at 100% power.

1. Press the **Add 30 sec.** button for each 30 seconds you wish the food to be cooked for. For example, press it twice to cook it for one minute, and then press the **Enter/Start** button to start cooking.
2. Add 30 sec. to a cooking program already in progress by pressing the **Add 30 sec.** button for every additional 30 seconds you wish to add.

## VENT BUTTONS (2 SPEED & ON/OFF)

The vent removes steam and other vapors from the cooking surface. You can manually select the vent setting.

1. Press the **Vent 2 Speed** button to set the speed level.
2. Press the **Vent On/Off** button to turn the vent on.
3. Press the **Vent On/Off** button again to turn the vent off.

## LIGHT HI/LO/OFF BUTTON

The **Light** button allows you to select a light setting for your microwave.

| Press (times) | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| Light | High | Low | Off |

## COOKING PRESETS BUTTONS

The **Cooking Presets** buttons let you cook favorite foods using preset power levels and times at the touch of a button. If the food is not thoroughly cooked or reheated when you use the Preset buttons, complete the cooking process by selecting a power level and cooking the food for an additional amount of time.

CAUTION Do not use the **Cooking Presets** buttons continuously. You must let the oven cool for 5 minutes between uses or the food will overcook.



SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 10 2011-10-13 4:04:54

## Auto cook table

| Cooking Preset Button | Amount or Type | Number of Times to Press | Instructions |
|---|---|---|---|
| Popcorn | 3.0 oz. 1 package | once | Cook only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing and opening the heated bag from the oven. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.<br>CAUTION Do not leave the microwave oven unattended while popcorn is being cooked! |
| | 3.0-3.5 oz. 1 package | twice | |
| Cook | Beverage Display: Ac-1 | once | Use measuring cup or mug. Do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.<br>Note: • Reheat times based on an 8 ounce cup.<br>• Beverages heated with the beverage feature may be very hot.<br>• Remove container with care.<br>Amount : 0.5 cup, 1 cup, 2 cup. |
| | Bacon Display: Ac-2 | twice | Place 2 paper towels on a plate and arrange bacon on towels. Do not overlap. Cover with additional paper towel. Remove the paper towels immediately after cooking.<br>Amount : 2 to 6 slices. |
| | Frozen Dinner Display: Ac-3 | three times | Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.<br>Amount : 8 to 14 oz. |
| | Frozen Breakfast Display: Ac-4 | four times | Follow the package instructions for covering and standing. Use this button for frozen sandwiches, breakfast entrees, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.<br>Amount : 4 to 8 oz. |
| Veggies | Fresh vegetables | once | Place 1 to 4 servings of fresh / frozen vegetables in a microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap to cook. Stir before letting stand for 3 to 5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. |
| | Frozen vegetables | twice | |
| Potato | 1 potato | once | Pierce each potato several times with a fork. Place them on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.<br>Pierce the potatoes with a fork several times before putting them in the microwave oven. The cooking times are based on average 8-10 oz. potatoes. |
| | 2 potatoes | twice | |
| | 3 potatoes | three times | |
| | 4 potatoes | four times | |
| Pizza | 1 slice | once | Put 1-3 slices of pizza on a microwave-safe plate with the wide end of each slice toward the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let the oven cool for at least 5 minutes before using again. |
| | 2 slice | twice | |
| | 3 slice | three times | |

## AUTO REHEAT BUTTON

The **Auto Reheat** button provides three preset reheating categories.

| Category | Number of Times to Press | Display |
|---|---|---|
| **Plate of food** | once | rh-1 |
| **Casserole** | twice | rh-2 |
| **Pasta** | three times | rh-3 |

**Example: Reheating 3 servings of casserole.**

1. Press the **Auto Reheat** button twice.
2. Use the number buttons to enter the quantity or number of servings.
3. Press the **Enter/Start** button.
4. When the cooking time is over, four beeps will sound and *End* is displayed.





SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 11 2011-10-13 4:04:54

## Auto reheating table

Follow the instructions below when reheating different types of food.

| Category | Amount | Directions |
|---|---|---|
| **Plate of food** | 1 serving (1 plate) | Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover the plate with a vented plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. If the food is not as hot as you would like after using the reheat function, continue heating using additional time and power.<br><br>Contents:<br>3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone)<br>½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)<br>½ cup vegetables (about 3-4 oz.) |
| **Casserole**<br><br>**Pasta** | 1 to 4 servings | Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the reheat function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving.<br>Contents:<br>3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone)<br>½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)<br>½ cup vegetables (about 3-4 oz.) |

The 'right' temperature of the food varies from person to person. Allow food to stand 1 to 5 minutes before serving.

# AUTO DEFROST BUTTON

The defrost choices are preset in the oven. The defrost cycle provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times according to the weight you enter. For added convenience, the auto defrost function beeps to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle. Press the **Auto Defrost** button once and select the food weight. The available weight ranges from 0.1 to 6.0 lbs.

1. Press the **Auto Defrost** button.
2. Use the number buttons to enter the weight.
3. Press the **Enter/Start** button.

After pressing the **Enter/Start** button, the display counts down the defrosting time. The oven will beep twice during the defrost cycle. At this time, open the door and turn the food as needed. Remove any thawed portions, then return the frozen portions to the oven and press the **Enter/Start** button to resume the defrost cycle. The defrost cycle continues while the oven is beeping and only stops when the door is opened.

## Defrosting tips

When using auto defrost, the entered weight is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).

Use the auto defrost cycle for raw food only. The auto defrost cycle gives best results when the food you want to thaw is no colder than 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent the food from cooking.

If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.

The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a thick block.

Separate the pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.

Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.

You can use small pieces of aluminum foil to shield foods such as chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the sides of the oven as foil causes arcing, which can damage the oven lining.



SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 12 2011-10-13 4:04:54

## Auto defrosting table

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

| category | Standard amount | Procedure |
|---|---|---|
| Roast Beef, Pork | 2.5-6.0 lbs. | Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. |
| Steaks, Chops, Fish | 0.5-3.0 lbs. | After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow, flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for 5 - 10 minutes. |
| Ground Meat | 0.5-3.0 lbs. | After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand covered with foil for 5 - 10 minutes. |
| Whole Chicken | 2.5-6.0 lbs. | Remove giblets before defrosting poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30 - 60 minutes in the refrigerator. |
| Chicken Pieces | 0.5-3.0 lbs. | After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10 - 20 minutes. |
| Bread | 0.1 - 2.0 lbs. | Arrange the rolls in a circle on kitchen paper in the middle of the turntable. Turn over halfway through the defrosting time. |

# SOFTEN/MELT BUTTON

SOFTEN/MELT lets you melt chocolate, soften cream cheese, and melt butter.

**Example: To melt chocolate.**

1. Touch the **SOFTEN/MELT** button.
2. Choose the food category (1,2,or 3) by pressing a number button.
3. Touch the **Enter/Start** button.

## Soften / Melt table

| Function | Amount or servings | Remarks |
|---|---|---|
| Melt chocolate | 2 squares or 1 cup chips | Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over. |
| Soften cream cheese | 1 package (8 oz.) | Unwrap the cream cheese and place on microwave-safe dish. Let stand 1-2 minutes. |
| Melt butter | 1 stick (1/4 lb.) | Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes. |
| | 2 sticks (1/2 lb.) | |





SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 13 2011-10-13 4:04:54

# MICROWAVE COOKING TIMES & POWER LEVELS

The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (10).

## Cooking at high power levels

1. Use the number buttons to enter the cooking time.
2. Press the **Enter/Start** button.
3. When the cooking time is over, four beeps will sound and End is displayed.

If you do not enter a power level, the microwave oven cooks at the High Power Level by default.

## Cooking at lower power levels

Cooking at high power does not always give you the best results with foods that require slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 additional power settings in addition to high.

1. Use the number buttons to enter the cooking time.

When selecting more than one cooking stage, you must press the **Power Level** button before you can enter the second cooking stage.

Press the **Power Level** button twice to set the power level to High for a cooking stage.

2. Press the Power Level button.
3. Use the number buttons to enter the power level.
4. Press the START button.
5. When the cooking time is over, four beeps will sound and End is displayed.

## Cooking with more than one cook cycle

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, if the first cycle is the defrost cycle.

1. Use the number buttons to enter the cook time.
2. Press the Power Level button.
3. Use the number buttons to enter the power level.
4. Use the number buttons to enter the second cook time.
5. Press the Power Level button.
6. Use the number buttons to enter the power level.
7. Press the **Enter/Start** button.
8. When the cooking time is over, four beeps will sound and End is displayed.

## Power Levels

The 10 power levels allow you to choose the optimal power level for your cooking needs.

| Power level | Microwave output | Use |
|---|---|---|
| **10 (High)** | 100 % | Boiling water.<br>Cooking ground beef.<br>Making candy.<br>Cooking fresh fruit and vegetables.<br>Cooking fish and poultry.<br>Preheating browning dish.<br>Reheating beverages.<br>Bacon slices. |
| 9 | 90 % | Reheating meat slices quickly.<br>Sautéing onions, celery, and green pepper |
| 8 | 80 % | Reheating all types of items (Dinner plate, pasta, meat, soup or sauce, etc,).<br>Cooking scrambled eggs. |
| 7 | 70 % | Cooking breads and cereal products.<br>Cooking cheese dishes, veal.<br>Cooking cakes, muffins, brownies, cupcakes. |
| 6 | 60 % | Cooking pasta. |
| 5 | 50 % | Cooking meats, whole poultry.<br>Heating custard<br>Cooking whole chickens, turkey, spare ribs, rib roasts, sirloin roasts. |
| 4 | 40 % | Cooking less tender cuts of meat.<br>Reheating frozen convenience foods. |
| 3 | 30 % | Thawing meat, poultry, and seafood.<br>Cooking small quantities of food.<br>Finishing cooking casserole, stew, and some sauces. |
| 2 | 20 % | Softening butter and cream cheese.<br>Heating small amounts of food. |
| 1 | 10 % | Softening ice cream.<br>Raising yeast dough. |

# ECO MODE

Eco Mode reduces standby power usage.
When you press the **ECO MODE** button once, the display will go out and the microwave shifts to the mode which minimizes power usage.
To cancel the **ECO MODE**, press **ECO MODE** button once again, or press any other button.



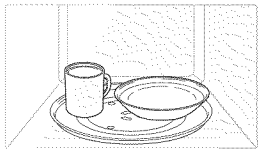
SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 14 2011-10-13 4:04:54

# cookware guide

For food to cook in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food without being reflected or absorbed by the dish.

It is important to choose the correct cookware, therefore, look for cookware that is marked microwave-safe.

The following table lists various types of cookware and indicates if and how they should be used in a microwave oven.



## MICROWAVE-SAFE UTENSILS

If you are not sure whether an item is microwave-safe or not, you can perform the following simple test:

1. Place 1 cup of water (in a glass-measuring cup) inside your oven next to the item to be tested.
2. Press the **Add 30 Sec.** button twice to heat them both for one minute at high power.

After one minute, the water should be warm and the item you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not microwave-safe.

| Cookware | | Comments |
|---|---|---|
| **Aluminum foil** | △ | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or you use too much foil. |
| **Browning plate** | ✓ | Do not preheat for more than eight minutes. |
| **Ceramic, porcelain, and stoneware** | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| **Disposable polyester cardboard** | ✓ | Some frozen foods are packaged in these materials. |
| **Fast-food packaging** | | |
| Polystyrene cups/ containers | ✓ | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. |
| Paper bags or newspaper | — | May catch fire. |
| Recycled paper or metal trims | — | May cause arcing. |
| **Glassware** | | |
| Oven-to-table ware | ✓ | Can be used, unless decorated with a metal trim. |
| Fine glassware | ✓ | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. |
| Glass jars | ✓ | Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter. |
| **Metal** | | |
| Dishes, Utensils | — | May cause arcing or fire. |
| Freezer bag twist ties | — | May cause arcing or fire. |
| **Paper** | | |
| Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| Recycled paper | ✓ | Do not use recycled paper towels, which may contain metal and may catch fire or cause arcing. |
| **Plastic** | | |
| Containers | ✓ | Can be used if heat-resistant thermoplastic. Some plastics may warp or discolor at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| Cling film | ✓ | Can be used to retain moisture. Avoid wrapping the food too tightly. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| Freezer bags | △ | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Pierce with a fork if necessary. |
| **Wax or grease-proof paper** | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |
| **Thermometer** | ✓ | Use only those marked "Microwave-safe" and follow the directions. Check the temperature in several places. You can use conventional thermometers once the food has been removed from the oven. |
| **Straw, wicker, and wood** | △ | Use only for short-term heating, as these materials can be flammable. |

✓ : Recommended to use

△ : Use with Caution

— : Unsafe to use / Do not use





SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 15 2011-10-13 4:04:55

# cooking guide

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by the water, fat and sugar in the food. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## GENERAL MICROWAVE TIPS

Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
Putting heating oil or fat in the microwave is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly in the jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
The altitude and the type of cookware you are using can affect the cooking time. When trying a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
Home canning in the microwave oven is not recommended because not all harmful bacteria may be destroyed by the microwave heating process.
Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
Making candy in the microwave is not recommended as candy can be heated to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

### Cooking techniques

If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.

#### Stirring

Open the microwave door and stir foods such as casseroles and vegetables occasionally while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside towards the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

#### Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they can receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts towards the center of the turntable.

#### Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

#### Turning

Turn foods over midway through the cooking cycle to expose all parts to the microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

#### Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete the cooking process, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

#### Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

#### Venting

After covering a dish with plastic wrap, vent the plastic wrap by turning back one corner to let excess steam escape.

## COOKING MEAT

Place the meat fat side down on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin pieces of meat. Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
The following temperatures are the removal temperatures. The temperature of the food will rise during standing time.

| Food | Cooking time/ Power level | Instructions |
|---|---|---|
| Roast beef (boneless) Up to 4 lbs. | **Cooking Time:** 10-15 min./lb. for 145 °F - Rare 12-17 min./lb. for 160 °F - Medium 14-19 min./lb. for 170 °F - Well Done | Place the roast fat-side down on the roasting rack and cover with wax paper. Turn over halfway through the cooking process. Let stand for 10 to 15 minutes. |
| | **Power Level:** High (10) for first 5 minutes, then Medium (5). | |
| Pork (boneless or bone-in) Up to 4 lbs. | **Cooking Time:** 15-20 min./lb. at 170 °F Well Done | Place the roast fat-side down on the roasting rack and cover with wax paper. Turn over halfway through cooking process. Let stand for 10 to 15 minutes. |
| | **Power Level:** High (10) for first 5 minutes, then Medium (5). | |

The following temperatures are the removal temperatures. The temperature of the food will rise during standing time. Expect a 10 °F rise in temperature during the standing time.



SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 16 2011-10-13 4:04:55

| Food | | Remove from oven | After standing (10 MIN.) |
|---|---|---|---|
| Beef | Rare | 135 °F | 145 °F |
| | Medium | 150 °F | 160 °F |
| | Well Done | 160 °F | 170 °F |
| Pork | Medium | 150 °F | 160 °F |
| | Well Done | 160 °F | 170 °F |
| Poultry | Dark meat | 170 °F | 180 °F |
| | Light meat | 160 °F | 170 °F |

## COOKING POULTRY

Place the poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish and cover with wax paper to prevent spattering. Use aluminum foil to shield the bone tips, thin pieces of meat, or areas that may start to overcook. Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

| Food | Cooking time/ Power level | Instructions |
|---|---|---|
| Whole chicken Up to 4 lbs. | **Cooking Time:** 6-10 min./lb. 180 °F dark meat 170 °F light meat<br>**Power Level:** Medium High (7). | Place the chicken breast-side down on the roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking process. Cook until the juices run clear and the meat near the bone is no longer pink. Let stand for 5-10 minutes. |
| Chicken pieces Up to 2 lbs. | **Cooking Time:** 6-9 min./lb. 180 °F dark meat 170 °F light meat<br>**Power Level:** Medium High (7). | Place the chicken bone-side down on the dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over halfway through the cooking process. Cook until the juices run clear and the meat near the bone is no longer pink. Let stand for 5-10 minutes. |

## COOKING SEAFOOD

Place the fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Use a tight cover to steam the fish. A lighter cover of wax paper or paper towel will decrease steaming. Cook the fish until it flakes easily with a fork. Do not overcook fish. check it after the minimum cooking time.

| Food | Cooking time/ Power level | Instructions |
|---|---|---|
| Tuna steaks and salmon steaks Up to 1.5 lbs. | **Cooking Time:** 7-11 min./lb.<br>**Power Level:** Medium-High (7). | Arrange the steaks on a roasting rack with the meaty portions towards the outside of the rack. Cover with wax paper. Turn them over halfway through the cooking process. Cook until the fish flakes easily with a fork. Let stand for 3-5 minutes. |
| Fillets Up to 1.5 lbs. | **Cooking Time:** 4-8 min./lb.<br>**Power Level:** Medium-High (7). | Arrange the fillets in a baking dish, tucking any thin pieces under. Cover with wax paper. If the fillets are thicker than ½ in., turn them over halfway through the cooking process. Cook until the fish flakes easily with a fork. Let stand for 2-3 minutes. |
| Shrimp Up to 1.5 lbs. | **Cooking Time:** 4-6½ min./lb.<br>**Power Level:** Medium-High (7). | Arrange the shrimp in a baking dish without overlapping or layering them. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand for 5 minutes. |

## COOKING EGGS

You can use your microwave oven to cook eggs. Cook them until they are just set as they become tough if they are overcooked.

WARNING Never cook eggs in their shells and never warm up hard-boiled eggs in their shells. Eggs cooked or warmed up in their shells can explode. Always pierce whole eggs to keep them from bursting.

## COOKING VEGETABLES

Vegetables should be washed prior to cooking. Usually, no extra water is needed. When cooking dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans, add about ¼ cup water.
Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over halfway through the cooking process.
Always place vegetables such as asparagus and broccoli with the stems pointing towards the edge of the dish and





SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 17 2011-10-13 4:04:55

the tips toward the center.
When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skins pierced in several spots before cooking to prevent them from bursting.
For a more even cooking result, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cook time.
Generally, the denser the food, the longer the standing time. (The standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

# RECIPES

## Beef and barley stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs. Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine the beef, onion, flour, and Worcestershire sauce and mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until the beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaves, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaves before serving.

Makes 6 servings.

## Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until the onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

Makes 6 servings.

## Warm potato salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine the potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until the potatoes are tender (7-10 minutes); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook the bacon at High until crisp (2½-3½ minutes); stir once. Place the bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine the drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn a corner back to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ minutes); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 seconds). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 minutes); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.

Makes 6 servings.

## Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin

1. Place the onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, and mash the beans with a fork. Add remaining ingredients and mix well.
3. Cook uncovered at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.

Makes about 2 quarts.



SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 18 2011-10-13 4:04:55

# cleaning and maintaining your microwave oven

Keeping your microwave oven clean improves its performance, wards off unnecessary repairs, and lengthens its life.

## CLEANING THE EXTERIOR

It's best to clean spills on the outside of your microwave oven as they occur. Use a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

CAUTION Do not get water into the vents. Never use abrasive products or chemical solvents such as ammonia or alcohol as they can damage the appearance of your microwave.

### Cleaning under your microwave oven

Regularly clean grease and dust from the bottom of your microwave using a solution of warm water and detergent.

### Cleaning the control panel

Wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel as it is easily damaged.

### Cleaning the door and door seals

Always ensure that the door seals are clean and that the door closes properly. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles accumulate and prevent the door from closing correctly. Wash the glass door with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.

If a thin film of water accumulates on the inside or outside of the oven door, wipe it off with a soft cloth. A thin water film can accumulate when you operate the oven at high humidity and in no way indicates microwave leakage.

## CLEANING THE INTERIOR

CAUTION Ensure that the microwave oven has cooled down before cleaning it to avoid injury.

CAUTION Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it with care and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.

Clean the interior surfaces (oven cavity) of your microwave oven periodically to remove any splashes or stains. To remove hardened food articles and remove smells, place 2 cups of water (add lemon juice for extra freshness) into a four-cup measuring glass. Run the microwave at High power for 5 minutes or until the water boils. Let water stand in the oven for one or two minutes.

## CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER RINGS

Clean the roller rings periodically and wash the turntable as required. You can wash the turntable safely in your dishwasher.

## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

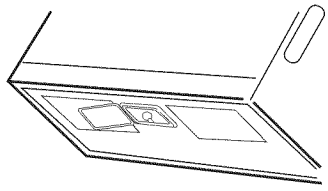
If you need to store your microwave oven for a short or extended period of time, choose a dust-free, dry location. Dust and dampness may adversely affect the ability of the microwave parts.

WARNING
- Do not repair, replace or service any part of your microwave oven yourself. Allow only a qualified service technician to perform repairs. If the oven is faulty and needs servicing, or you are in doubt about its condition, unplug the oven from the power outlet and contact your nearest service center.
- Do not use the oven if it is damaged, in particular, if the door or door seals are damaged. Door damage includes a broken hinge, a worn out seal, or distorted/bent casing.
- Do not remove the oven from its casing.
- This microwave oven is for home use only and is not intended for commercial use.

## REPLACING THE COOKTOP/NIGHT LIGHT

When replacing the cooktop/night light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the bulb.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the screw from the light cover and lower the cover.
3. Replace bulb with 40 watt incandescent bulb.
4. Replace the light cover and mounting screw.
5 Turn the power back on at the main power supply.



## REPLACING THE OVEN LIGHT

When replacing the oven light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the bulb.

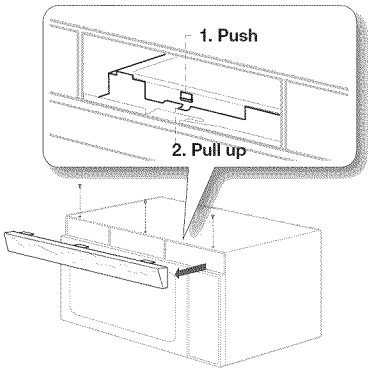
1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws (3 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Remove the charcoal filter, if present.





SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 19 2011-10-13 4:04:56

6. Remove the cover by pushing the hook and pulling up the lever.
7. Remove the bulb by turning it gently.
8. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb.
9. Replace the bulb holder.
10. Replace the vent grille and the 3 screws.
11. Turn the power back on.

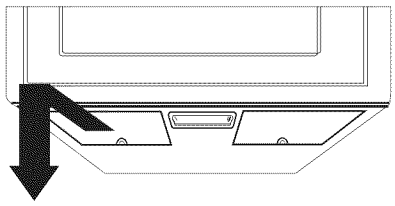



## CLEANING THE GREASE FILTER

Your microwave oven has two metal reusable grease filters. The grease filters should be removed and cleaned at least once a month, or as required.

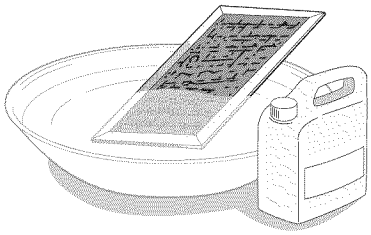
WARNING To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate the oven hood without the filters in place.

1. To remove the filter, slide it to the left (or right) using the tab.



2. Soak the grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. Brushing the filter lightly can remove embedded dirt.

WARNING Do not use ammonia or put the grease filter in the microwave oven. The aluminum will darken.

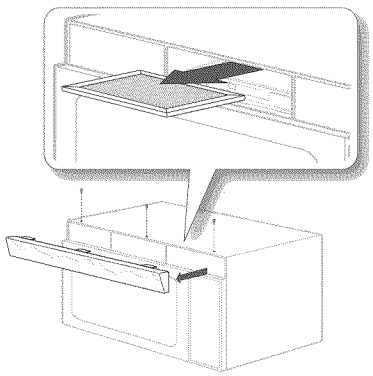


3. To return the filter to its position, slide it into the frame slot on the left (or right), then push it upwards and to the right (or left) to lock it.

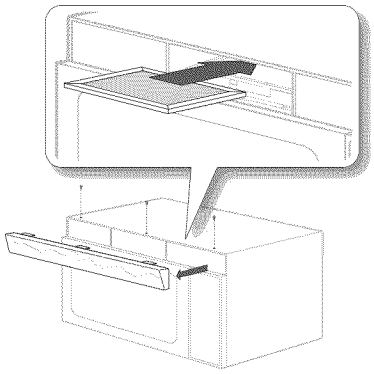
## REPLACING THE CHARCOAL FILTER

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at 1-800-627-4368 or your Samsung dealer. You can also order online at www.samsungparts.com

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent grille mounting screws (3 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Push the hook and remove the old filter.



6. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.
7. Replace the vent grille and 3 screws and close the door. Turn the power back on and set the clock.





SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 20 2011-10-13 4:04:57

# troubleshooting

## Check these solutions if you have a problem with your microwave:

| Problem | Solution |
|---|---|
| The display and/or the oven is not working. | Make sure the plug is properly connected to a grounded outlet.<br>If the wall outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.<br>Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, and plug it in again.<br>Reset the circuit breaker or replace any blown fuses.<br>Plug a different appliance into the outlet. If the other appliance doesn't work, call a qualified electrician to repair the wall outlet.<br>Plug the oven into a different outlet. |
| The display is working, but the power won't come on. | Make sure the door is closed securely.<br>Check if any packaging material or anything else is stuck in the door seal.<br>Check if the door is damaged.<br>Touch Cancel twice and enter all the cooking instructions again. |
| Is the power going off before the set time has elapsed? | If there was a power outage, the time indicator will display: *88:88*.<br>If no power outage occurred, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, and plug it in again.<br>Reset the clock and any cooking instructions.<br>Reset the circuit breaker or replace any blown fuses. |
| Cooks food too slowly. | Make sure the oven has its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit. |
| Has sparks or arcing. | Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and the interior oven walls. |
| The turntable makes noise or becomes stuck. | Clean the turntable, roller ring and oven floor.<br>Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly. |
| Causes TV or radio interference. | This is similar to interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave (or appliance) away from appliances, such as your TV or radio. |

# appendix

## Specifications

| Model number | SMH1611, SMH1622 | |
|---|---|---|
| Oven Cavity : 1.6 cu ft | **Timer :** 99 minutes, 99 seconds | **Controls :** 10 power levels, including defrost |
| Power Source : 120 VAC, 60 Hz | **Power Output :** 1000 Watts | **Power Consumption :** 1580 Watts |
| Net/Shipping Weight | ST : 44.2 / 51.8 lbs<br>B / W : 43.3 / 50.8 lbs | |
| Outside Dimensions | 29 $^{7}/_{8}$"(W) X 16 $^{1}/_{2}$"(H) X 15 $^{1}/_{8}$"(D) | |
| Oven Cavity Dimensions | 19 $^{5}/_{16}$"(W) X 9 $^{5}/_{8}$"(H) X 14 $^{3}/_{8}$"(D) | |
| Shipping Dimensions | 33 $^{3}/_{8}$"(W) X 19 $^{15}/_{16}$"(H) X 19 $^{13}/_{32}$"(D) | |

# warranty

## SAMSUNG OVER-THE-RANGE(OTR) MICROWAVE OVEN

### Limited warranty to original purchaser

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

**ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, TEN (10) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON**

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

In-home service will be provided during the warranty labor period subject to availability within the contiguous United States. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, the product must be unobstructed and accessible to service personnel. If during in-home service repair can not be completed, it may be necessary to remove, repair and return the product. If in-home service is unavailable, SAMSUNG may





SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 21 2011-10-13 4:04:57

elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY SAMSUNG NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF SAMSUNG. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

**1-800-SAMSUNG (726-7864) or www.samsung.com**

## note



SMH1611_XAA_03898A_EN-02.indd 22 2011-10-13 4:04:57

note

note

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

## QUESTIONS OR COMMENTS

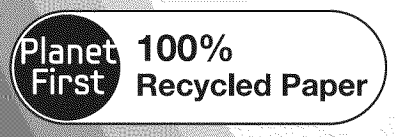
| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| CANADA | 1-800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com |
| MEXICO | 01-800-SAMSUNG(726-7864) | |
| U.S.A | 1-800-SAMSUNG(726-7864) | |

Code No.: DE68-03898A-02

SMH1611
SMH1622

# Horno de microondas

## manual del usuario




Este manual está impreso en papel 100% reciclado.

imagine las posibilidades

ESPAÑOL

Gracias por haber escogido este producto Samsung. Por favor, registre su producto en
www.samsung.com/register

1-800-SAMSUNG (726-7864)

SAMSUNG

SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 1 2011-10-13 4:06:47

# información sobre seguridad

Felicitaciones por haber adquirido su nuevo horno de microondas Samsung. Este manual contiene información importante acerca de la instalación, el uso y el cuidado de su electrodoméstico. Lea detenidamente el manual y podrá así aprovechar todas las ventajas y las funciones del horno de microondas.

## LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno de microondas.

## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

**A.** No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.

**B.** No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en la superficie de sellado.

**C.** No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

1. la puerta (doblada),
2. las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos),
3. Las juntas de la puerta y la superficie de sellado.

**D.** Sólo personal del servicio técnico adecuadamente calificado debe ajustar o reparar este horno. No intente ajustar o reparar este horno usted mismo.

## SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### Significado de íconos y símbolos en este manual del usuario:

| | |
|---|---|
| ⚠ **ADVERTENCIA** | Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **graves lesiones en las personas e, incluso, provocar la muerte.** |
| ⚠ **PRECAUCIÓN** | Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **lesiones leves en las personas o daños en la propiedad.** |
| ⚠ **PRECAUCIÓN** | Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad. |

| | |
|---|---|
| | NO intentar. |
| | NO desarmar. |
| | NO tocar. |
| | Seguir las instrucciones fielmente. |
| | Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. |
| | Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica. |
| | Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda. |
| | Nota |

**Estos símbolos de advertencia están aquí para evitar que usted u otras personas sufran lesiones. Sígalos explícitamente. Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 2 2011-10-13 4:06:48

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

## ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones personales o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas en esta página.
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo sólo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte "Instrucciones de conexión a tierra" en la página 4 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, por ejemplo, frascos de vidrio cerrados, pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico únicamente para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en el interior o en el exterior de este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado sólo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
12. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
13. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
14. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. (incluso la parte posterior del horno).
15. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
16. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiarlo.
17. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno.
    a. No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
    b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
    c. Si los materiales en el interior del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
    d. No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.
18. Los líquidos tales como el agua, la leche, el café o el té pueden recalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones:
    a. No recaliente el líquido.
    b. Revuelva el líquido antes y durante la etapa de calentamiento.
    c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
    d. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
    e. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

## ⚠ PRECAUCIÓN

1. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.
2. Cuando cocine alimentos con fuego debajo de la campana, encienda el ventilador.
3. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 3 2011-10-13 4:06:48

# INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

## ⚠ ADVERTENCIA ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede conducir a un riesgo de descarga eléctrica.

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire el tercer pin (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección "Uso de cables prolongadores" que se describe abajo y siga lo que allí se indica.

## Uso de los cables prolongadores

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo y caerse. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y puede utilizarlos con cuidado. Si utiliza un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y la velocidad del ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.

# ⚠ ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.

- Si el horno no es instalado por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños tales como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.

Asegúrese de instalar su horno en un lugar con espacio suficiente.

Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

- Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra adecuadamente. Su horno debe ser el único electrodoméstico conectado en este circuito.

- Compartir un tomacorriente de pared con otros electrodomésticos utilizando un enchufe múltiple o prolongar el cable de alimentación puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- No utilice un transformador eléctrico. Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente provistas coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar.

---

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea y siga las "Instrucciones de conexión a tierra" especificadas al comienzo de esta sección. No lleve la conexión a tierra a una tubería de gas, ni a una tubería plástica de agua ni a una línea de teléfono.

- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- Nunca enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente que no tenga conexión a tierra directa y asegúrese de que la conexión esté de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

No corte ni retire la tercera clavija (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Conecte el horno a un circuito de 20 A. Si conecta el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el disyuntor funcione.

---

No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No lo coloque sobre un fregadero.

No hale ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No tire del cable de alimentación al desenchufar el horno.

- Desenchufe el horno tirando únicamente del enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

---

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 4 2011-10-13 4:06:48

Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano para solicitar un repuesto o una reparación.

## ⚠ PRECAUCIÓN PRECAUCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Coloque el horno de manera tal que se pueda acceder al enchufe fácilmente.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.

Desenchufe el horno cuando no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

## ⚠ ADVERTENCIA ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO

Si el horno se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano: No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas al comienzo de esta sección.

Si el microondas genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchúfelo de inmediato y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el ambiente de inmediato. No toque el microondas, ni el cable de alimentación, ni el enchufe.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

Procure que la puerta ni ninguna otra parte entre en contacto con el cuerpo mientras cocina o cuando acaba de cocinar.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

En caso de un incendio provocado por grasa en las unidades de superficie debajo del horno, extinga la charola en llamas sobre la superficie cubriéndola por completo con una tapa, una bandeja para hornear o una bandeja plana.

Nunca descuide las unidades de superficie debajo de su horno en ambientes con altas temperaturas. El sobrecalentamiento puede ocasionar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse y expandirse si el ventilador se encuentra encendido. Para minimizar el funcionamiento automático del ventilador, utilice recipientes de tamaño adecuado y programe altas temperaturas sobre las unidades de superficie sólo cuando sea necesario.

Si los materiales en el interior del horno se prendieran fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

- Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado cercano.

No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.

- Dado que una corriente de alta tensión ingresa en el chasis del producto durante su funcionamiento, abrir el producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el horno, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

Si alguna sustancia extraña, por ejemplo, agua, ingresa en el horno, desenchúfelo y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico cuando éste esté en funcionamiento.

- Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños.

- Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede asfixiarse.

No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión. Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.

- El calor del interior del horno puede provocar quemaduras.

No utilice papel de aluminio (excepto en los casos particulares especificados en este manual), objetos metálicos (tales como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados en el microondas.

- Estos objetos pueden provocar chispas o un incendio.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.

- El calor del microondas puede hacer que los aerosoles inflamables exploten o ardan.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar el gabinete exterior.

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 5 2011-10-13 4:06:48

## ⚠ PRECAUCIÓN PRECAUCIONES PARA EL USO

Si la superficie del microondas está rajada, apague el electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.

Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior de los alimentos, los cuales pueden estar tan calientes como para quemar la boca del niño.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que se utilicen en el microondas sean los adecuados para este fin.

Cuando utilice utensilios de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.

No se pare sobre el microondas ni coloque objetos (tales como ropa, velas o cigarrillos encendidos, platos, químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el electrodoméstico.

- Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, problemas con el producto o lesiones.

No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.

- Además de ser nocivos para los humanos, también pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.

No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

- Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.

- Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.

- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.

- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.

No intente precalentar el horno ni hacerlo funcionar cuando está vacío.

No cocine sin la charola de vidrio en su lugar, sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la charola.

No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.

- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.

## ⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.

- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior)

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 6 2011-10-13 4:06:48

# contenido


**INSTALACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS**

8 **8** Control de las piezas
**8** Información sobre garantía y servicio técnico
**8** Instalación de su horno de microondas
**9** Verificar el panel de control
**10** Configurar la hora
**10** Seguro para niños

**USO DEL HORNO DE MICROONDAS**

10 **10** Botón Kitchen Timer (Temporizador de la cocina)
**10** Botón Add 30 sec. (Agregar 30 seg.)
**10** Botones de ventilación (2 velocidades y encender/apagar)
**10** Botón Light Hi/Lo/Off (Luz alta/baja/apagada)
**10** Botones de programas de cocción
**11** botón Auto Reheat (Recalentamiento automático)
**12** Botón Auto Defrost (Descongelamiento automático)
**13** Botón Soften/Melt (Ablandar/derretir)
**14** Tiempos de cocción y niveles de potencia del microondas
**14** Eco mode (Modo Eco)

**GUÍA DE RECIPIENTES Y UTENSILIOS DE COCINA**

15 **15** Recipientes y utensilios aptos para microondas

**GUÍA DE COCCIÓN**

16 **16** Sugerencias generales para cocinar en microondas
**16** Cocinar carne
**17** Cocinar carne de ave
**17** Cocinar mariscos
**17** Cocinar huevos
**17** Cocinar verduras
**18** Recetas

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SU HORNO DE MICROONDAS**

19 **19** Limpieza del exterior
**19** Limpieza del interior
**19** Limpieza del anillo y el plato giratorio
**19** Almacenamiento y reparación de su horno de microondas
**19** Reemplazo de la luz de la cubierta/luz de noche
**19** Reemplazo de la luz del horno
**20** Limpieza de los filtros de grasa
**20** Reemplazo del filtro de carbón

**GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

21

**APÉNDICE**

21

**GARANTÍA**

21



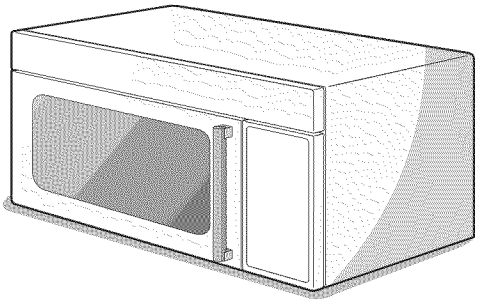

SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 7 2011-10-13 4:06:48

# instalación de su horno de microondas

Asegúrese de seguir estas instrucciones atentamente para que su nuevo horno de microondas funcione de manera adecuada.

## CONTROL DE LAS PIEZAS

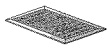
Desembale su horno de microondas con cuidado y asegúrese de haber recibido todas las piezas que se indican a continuación. Si su horno de microondas ha sido dañado durante el envío, o si no ha recibido todas las piezas, comuníquese con el Servicio al Cliente de Samsung. (Consulte la "INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO" en la página 8).



**Horno de microondas (SMH1611, SMH1622)**

**Charola de vidrio**

**Anillo guía giratorio**



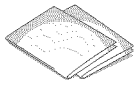
**Filtros de grasa (2ea)**

**Filtro de carbón**

**Adaptador del extractor**

**Equipo de herramientas (Tornillos y ménsulas)**

**Manuales (Del Usuario y de Instalación)**



**Plantillas (Superior y de pared)**

**Tarjeta de registro**

## INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Para ayudarnos a brindarle un mejor servicio, complete la tarjeta de registro adjunta y envíela por correo a la brevedad. Si no recibió la tarjeta de registro, puede comunicarse con Samsung Electronics, Inc., al **1-800-SAMSUNG (726-7864) o registrarse en línea en www.samsung.com/global/register.**
Cuando se comunique con Samsung, indique el modelo específico y el número de serie que, por lo general, se encuentra en la parte posterior o inferior del producto. Registre los números en los espacios provistos a continuación, junto con la demás información solicitada. Conserve esta información en un lugar seguro como un registro permanente de su compra para ayudarlo en la identificación, en caso de robo o pérdida. También conserve una copia de su recibo como prueba de compra, en caso de que sea necesario usar el servicio de garantía.

**NÚMERO DE MODELO** _____

**NÚMERO DE SERIE** _____

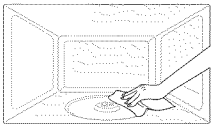
**FECHA DE COMPRA** _____

**ADQUIRIDO EN** _____

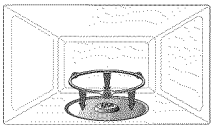
El servicio de garantía solo puede ser prestado por un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Samsung. Si requiere un servicio técnico de garantía, proporcione la información antes detallada con una copia de su recibo al Centro de Servicio Técnico Autorizado de Samsung.
Para recibir asistencia del servicio técnico y averiguar la ubicación de los centros de servicio técnico más cercanos, llame al **1-800- SAMSUNG (726-7864)**.

## INSTALACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

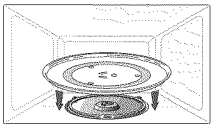
1. Abra la puerta del horno tirando de la manija en el lado derecho de la puerta.
2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo.



3. Instale el anillo premontado en la muesca del centro del horno de microondas.



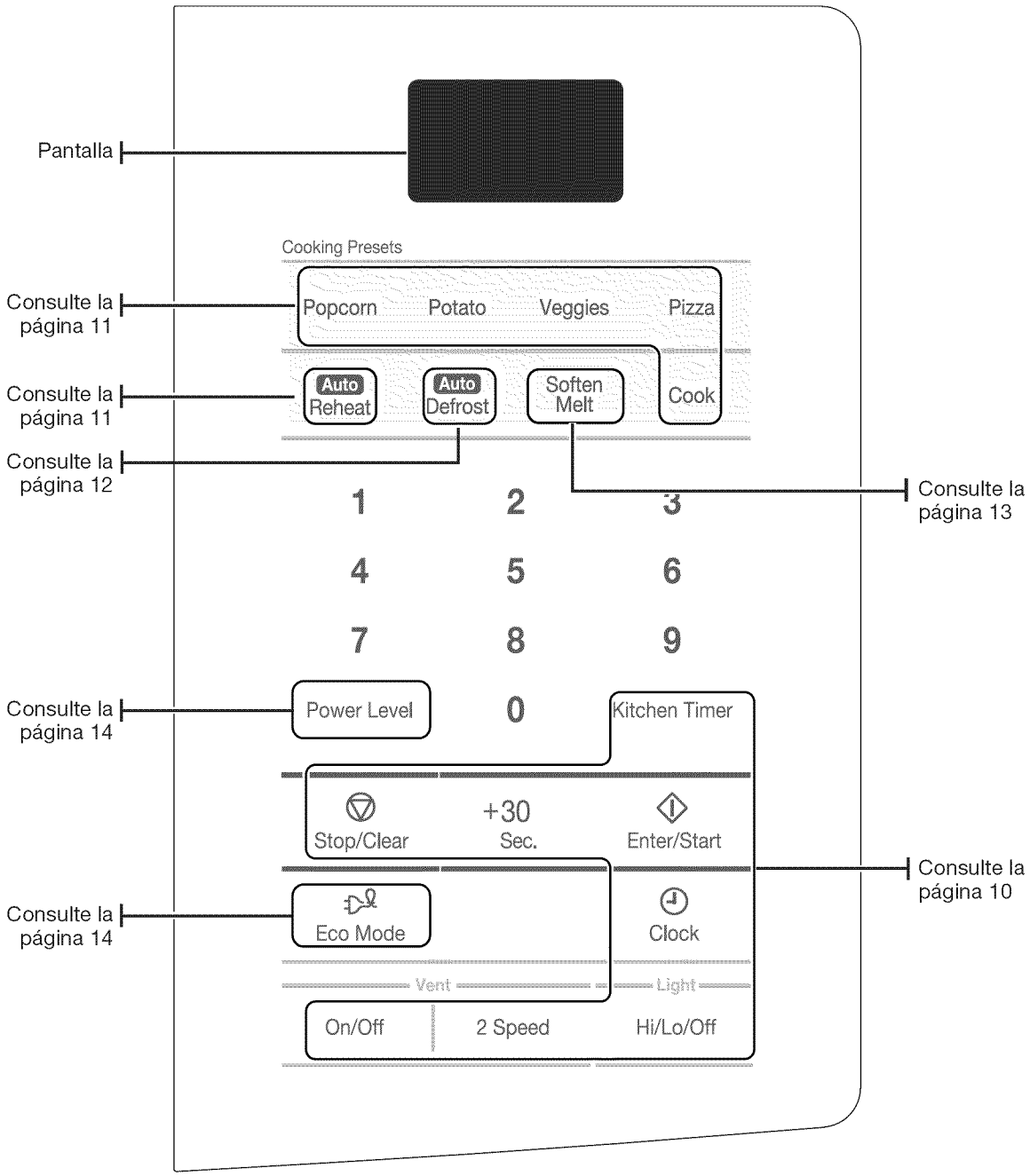
4. Coloque la charola de vidrio en el centro del anillo giratorio premontado para que quede bien sujeta.





SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 8 2011-10-13 4:06:49

# VERIFICAR EL PANEL DE CONTROL






SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 9 2011-10-13 4:06:49

## CONFIGURAR LA HORA

Su horno de microondas cuenta con un reloj incorporado. Configure el reloj al instalar su horno de microondas por primera vez y después de una interrupción de energía eléctrica. La hora aparece siempre que el horno de microondas no esté en uso.

1. Presione el botón **Clock** (Reloj).
2. Use los botones numéricos para ingresar la hora del día.
3. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio) nuevamente.

## SEGURO PARA NIÑOS

La función de Seguro para niños le permite bloquear los botones para que el horno de microondas no pueda funcionar accidentalmente. El horno puede bloquearse en cualquier momento.

### Activación/Desactivación

Si desea activar o desactivar la función de seguro para niños, presione el botón **Start (Inicio)** durante 3 segundos.

# uso del horno de microondas

Cocinar nunca ha sido más sencillo que con su nuevo horno de microondas Samsung.

La siguiente sección describe todo lo que debe saber acerca del uso de su horno de microondas.

## BOTÓN KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA)

Este microondas le permite usar su horno de microondas como temporizador.
Utilice el temporizador de la cocina para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

1. Presione el botón **Kitchen Timer** (Temporizador de la cocina).
2. Use los botones numéricos para programar la cantidad de tiempo que quiere que el temporizador corra.
3. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio).
4. La pantalla cuenta regresivamente y emite señales sonoras cuando el tiempo ha llegado a su fin.
5. Para cancelar la configuración del temporizador: Presione una vez el botón **Stop/Clear** (Detener/Eliminar).

## BOTÓN ADD 30 SEC. (AGREGAR 30 SEG.)

Este control simplificado le ahorra tiempo, permitiéndole iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

1. Presione el botón **Add 30 sec.** (Agregar 30 segundos) por cada 30 segundos que desee cocinar los alimentos.
   Por ejemplo, presiónelo dos veces para programar un minuto de cocción y luego presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio) para comenzar la cocción.
2. Agregue 30 segundos a un programa de cocción ya iniciado al presionar el botón **Add 30 sec.** (Agregar 30 seg.) por cada 30 segundos que desee agregar.

## BOTONES DE VENTILACIÓN (2 VELOCIDADES Y ENCENDER/APAGAR)

La ventilación elimina los vapores de la superficie de cocción. Puede seleccionar la configuración de ventilación manualmente.

1. Presione el botón **Vent 2 Speed** (Ventilación 2 velocidades) para configurar la velocidad del ventilador.
2. Presione el botón **Vent On/Off** (Encender/Apagar la ventilación) para encender el ventilador.
3. Presione el botón **Vent On/Off** (Encender/Apagar la ventilación) para apagar el ventilador.

## BOTÓN LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/BAJA/APAGADA)

El botón **Light** (Luz) le permite seleccionar un ajuste de luz para su horno de microondas.

| Presionar (veces) | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| Light (luz) | Alto | Bajo | Desactivado |

## BOTONES DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

Los botones **Cooking Presets** (Programas de cocción) le permiten cocinar sus comidas favoritas usando tiempos de cocción y niveles de potencia predeterminados con sólo presionar un botón. Si los alimentos no se cocinan o se recalientan bien cuando usa los botones de programas de cocción, complete el proceso de cocción seleccionando un nivel de potencia y cocinando los alimentos un tiempo adicional.

PRECAUCIÓN No utilice los botones **Cooking Presets** (Programas de cocción) de manera continua. Debe dejar que el horno se enfríe durante 5 minutos entre cada uso o los alimentos se cocinarán de más.



SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 10 2011-10-13 4:06:50

## Tabla de cocción automática

| Botón de programa de cocción | Cantidad de veces que se debe presionar | Cantidad o tipo | Instrucciones |
|---|---|---|---|
| Palomitas | 3.0 oz. 1 paquete | una vez | Prepare sólo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tenga cuidado tanto al retirar la bolsa del horno como al abrirla. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |
| | 3.0-3.5 oz. 1 paquete | dos veces | ⚠ PRECAUCIÓN ¡No descuide el microondas mientras las palomitas se están cociendo! |
| Cocinar | Bebidas Pantalla: Ac-1 | una vez | Utilice una taza o jarro para medir; no lo cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva bien. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.<br>Nota: • Los tiempos de recalentamiento están basados en una taza de 8 onzas.<br>• La bebida recalentada con esta función puede estar muy caliente.<br>• Retire el recipiente con cuidado.<br>Cantidad: 0.5 taza, 1 taza, 2 tazas. |
| | Bacon (Tocino) Pantalla: Ac-2 | dos veces | Coloque 2 toallas de papel sobre el plato y acomode el tocino sobre las toallas. No las superponga. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite las toallas de papel de inmediato después de la cocción.<br>Cantidad: 2 a 6 rebanadas. |
| | Comidas congeladas Pantalla: Ac-3 | tres veces | Quite el envoltorio externo de la comida y siga las instrucciones de la caja para cubrirla y dejarla reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.<br>Cantidad: 8 a 14 oz. |
| | Desayunos congelados Pantalla: Ac-4 | cuatro veces | Siga las instrucciones del paquete para cubrir y reposar. Utilice este botón para emparedados congelados, platos principales del desayuno, etc. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.<br>Cantidad: 4 a 8 oz. |
| Verduras | Verduras frescas | una vez | Coloque 1 a 4 porciones de verduras frescas/congeladas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación para cocinar. Revuelva antes de dejar reposar por 3 a 5 minutos. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. |
| | Verduras congeladas | dos veces | |
| Papas | 1 papa | una vez | Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, déjelas reposar de 3 a 5 minutos. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.<br>Pinche las papas varias veces con un tenedor antes de ponerlas en el horno microondas. Los tiempos de cocción están basados en papas de 8-10 onzas promedio. |
| | 2 papas | dos veces | |
| | 3 papas | tres veces | |
| | 4 papas | cuatro veces | |
| Pizza | 1 porción | una vez | Coloque 1-3 rebanadas de pizza en un plato para microondas con el extremo ancho de cada porción hacia el borde exterior del plato. No permita que las porciones se superpongan. No las cubra. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. |
| | 2 porción | dos veces | |
| | 3 porción | tres veces | |

## BOTÓN AUTO REHEAT (RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO)

El botón **Auto Reheat** (Recalentamiento automático) ofrece tres categorías programadas para cocinar.

| Categoría | Cantidad o tipo | Pantalla |
|---|---|---|
| **Plato de comida** | una vez | rh-1 |
| **Cazuela** | dos veces | rh-2 |
| **Pastas** | tres veces | rh-3 |

**Ejemplo: Recalentamiento de 3 porciones de guiso.**

1. Presione el botón **Auto Reheat** (Recalentamiento automático) dos veces.
2. Use los botones numéricos para ingresar la cantidad o número de porciones.
3. Presione el botón **ENTER/START** (INGRESAR/INICIO).
4. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra *End (Fin)*.





SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 11 2011-10-13 4:06:50

## Tabla de recalentamiento automático

Siga las instrucciones a continuación cuando recaliente distintos tipos de alimentos.

| Categoría | Estándar | Instrucciones |
|---|---|---|
| **Plato de comida** | 1 porción (1 plato) | Utilice sólo alimentos precocidos refrigerados. Cubra el plato con un envoltorio de plástico ventilado o papel encerado metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función de recalentamiento, continúe calentándola con más tiempo y potencia.<br>Contenido:<br>3-4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso)<br>½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.)<br>½ taza de vegetales (alrededor de 3 a 4 oz) |
| **Cazuela**<br>**Pastas** | 1 a 4 porciones | Cubra el plato con una tapa o un envoltorio plástico ventilado. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función de recalentamiento, continúe calentándola con más tiempo y potencia. Revuelva una vez antes de servir.<br>Contenido:<br>3-4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso)<br>½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.)<br>½ taza de vegetales (alrededor de 3 a 4 oz) |

La temperatura correcta para los alimentos depende de cada persona. Deje reposar los alimentos de 1 a 5 minutos antes de servirlos.

# BOTÓN AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)

Las opciones de descongelamiento están programadas en el horno. La ciclo de descongelamiento le ofrece el mejor método de descongelamiento para alimentos congelados, dado que el horno configura automáticamente los tiempos de descongelamiento de acuerdo con el peso que usted ingresa. Para mayor comodidad, la función descongelamiento automático emite señales sonoras que le recuerdan controlar o dar vuelta los alimentos durante el ciclo de descongelamiento.
Presione el botón **Auto Defrost** (Descongelamiento automático) una vez y seleccione el peso del alimento. Los rangos de peso disponibles son de 0.1 a 6.0 lb.

1. Presione el botón **Auto Defrost** (Descongelamiento automático).
2. Use los botones numéricos para ingresar el peso.
3. Presione el botón **ENTER/START** (INGRESAR/INICIO).

Después de oprimir el botón **ENTER/START** (INGRESAR/INICIO), la pantalla cuenta el tiempo de descongelamiento en forma regresiva. El horno emitirá la señal sonora dos veces durante el ciclo de descongelamiento. En ese momento, abra la puerta y dé vuelta los alimentos según sea necesario. Saque las porciones que se hayan descongelado, luego coloque las porciones congeladas en el horno y presione el botón **ENTER/START** (INGRESAR/INICIO) para reanudar el ciclo de descongelamiento.
El ciclo de descongelamiento continúa mientras el horno emite pitidos y se detiene sólo cuando se abre la puerta.

## Consejos para el descongelamiento

Cuando utiliza la función de descongelamiento automático, el peso que se debe ingresar es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
Utilice el ciclo de descongelamiento automático sólo para alimentos crudos. El ciclo de descongelamiento automático obtiene mejores resultados cuando los alimentos que desea descongelar no están a una temperatura inferior a 0 °F (sacados directamente de un auténtico congelador). Si el alimento se almacenó en un refrigerador-congelador que no mantiene una temperatura de 5 °F o menos, siempre programe un peso inferior del alimento (durante un tiempo de descongelamiento más reducido) para evitar cocinar el alimento.
Si el alimento queda hasta 20 minutos fuera del freezer, ingrese un peso inferior del alimento.
La forma del envase altera el tiempo de descongelamiento. Los paquetes rectangulares chatos se descongelan más rápidamente que un bloque grueso.
Separe los pedazos a medida que comienzan a descongelarse. Los pedazos separados se descongelan con más facilidad.
Cubra áreas de los alimentos con pedacitos pequeños de papel de aluminio si comienzan a calentarse.
Puede utilizar pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger alimentos como las alas de pollo, los extremos de las patas y las colas de pescado, pero el papel no debe tocar los laterales del horno ya que produce chispas, lo que puede dañar el revestimiento del horno.



SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 12 2011-10-13 4:06:50

## Tabla de descongelamiento automático

Siga estas instrucciones cuando descongele distintos tipos de alimentos.

| Categoría | Cantidad estándar | Procedimiento |
|---|---|---|
| Rosbif, puerco | 2.5-6.0 lb. | Comience con el alimento ubicado con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. |
| Steaks, chuletas, pescado | 0.5-3.0 lb. | Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Quite cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Déjelo reposar, cubierto, durante 5 a 10 minutos. |
| Carne molida | 0.5-3.0 lb. | Después de cada etapa, retire cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5 a 10 minutos. |
| Pollo entero | 2.5-6.0 lb. | Retire los menudos antes de descongelar aves. Comience descongelando con el lado de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, gire el pollo y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelo reposar, cubierto, durante 30 a 60 minutos en la nevera. |
| Presas de pollo | 0.5-3.0 lb. | Después de cada etapa, reacomode o retire cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar durante 10 a 20 minutos. |
| Pan | 0.1-2.0 lb. | Acomode los bollos en un círculo sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dé vuelta a la mitad del proceso de descongelamiento. |

# BOTÓN SOFTEN/MELT (ABLANDAR/DERRETIR)

**SOFTEN/MELT** (ABLANDAR/DERRETIR) le permite derretir chocolate, ablandar queso crema y derretir manteca.

**Ejemplo: Para derretir chocolate.**

1. Oprima la tecla **SOFTEN/MELT** (ABLANDAR/DERRETIR).
2. Elija la categoría de alimento (1, 2 o 3) presionando un botón numérico.
3. Oprima la tecla **ENTER/START** (INGRESAR/INICIO).

## Tabla de Ablandar/Derretir

| Función | Cantidad o porción | Comentarios |
|---|---|---|
| Derretir chocolate | 2 cuadrados o 1 taza de pepitas | Coloque los cuadrados o las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Revuelva bien en la mitad del tiempo cuando el horno emita una señal sonora, y vuelva a iniciar el horno. A menos que se revuelva, el chocolate mantiene su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento. |
| Ablandar queso crema | 1 paquete (8 oz.) | Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un recipiente apto para microondas. Deje reposar 1-2 minutos. |
| Derretir manteca | 1 barra (1/4 lb.) | Quite el envoltorio y corte la manteca a la mitad en forma vertical. Coloque la manteca en el recipiente, cúbralo con papel encerado. Revuelva bien después de finalizar y deje reposar 1-2 minutos. |
| | 2 barras (1/2 lb.) | |





SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 13 2011-10-13 4:06:50

# TIEMPOS DE COCCIÓN Y NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de la cocción, desde Tibia (1) hasta Alta (10).

## Cocción con altos niveles de potencia

1. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción.
2. Presione el botón **ENTER/START** (INGRESAR/INICIO).
3. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra End (Fin).

Si no ingresa un nivel de potencia, el horno de microondas cuece en el nivel de potencia Alta de manera predeterminada.

## Cocción con bajos niveles de potencia

La cocción con el nivel de potencia alto no siempre le brinda los mejores resultados con los alimentos que necesitan una cocción más lenta, tales como las carnes asadas, los alimentos horneados o los flanes. Su horno tiene 9 ajustes de potencia además de la alta.

1. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción.

Cuando selecciona más de una etapa de cocción, debe presionar el botón **Power Level** (Nivel de potencia) antes de ingresar la segunda etapa de cocción.

Presione dos veces el botón **Power Level** (Nivel de potencia) a fin de programar el nivel de potencia Alta para una etapa de cocción.

2. Oprima el botón **Power Level** (Nivel de potencia).
3. Use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
4. Presione el botón **START** (INICIO).
5. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra End (Fin).

## Cocinar con más de un ciclo de cocción

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren un nivel de potencia durante un tiempo y otro nivel de potencia durante otro tiempo. Su horno puede configurarse para pasar de uno a otro automáticamente, si el primer ciclo de calentamiento es el de descongelamiento.

1. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción.
2. Oprima el botón **Power Level** (Nivel de potencia).
3. Use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
4. Use los botones numéricos para ingresar el segundo tiempo de cocción.
5. Oprima el botón **Power Level** (Nivel de potencia).
6. Use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
7. Presione el botón **ENTER/START** (INGRESAR/INICIO).
8. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra End (Fin).

## Niveles de potencia

Los 10 niveles le permiten escoger el mejor nivel de potencia para sus necesidades a la hora de cocinar.

| Nivel de potencia | Salida del microondas | Utilizar |
|---|---|---|
| 10 (alto) | 100 % | Agua hirviendo.<br>Cocinar carne molida.<br>Hacer dulces.<br>Cocinar frutas y verduras frescas.<br>Cocinar pescado y carne de ave.<br>Precalentar una bandeja doradora.<br>Recalentar bebidas.<br>Rebanadas de tocino. |
| 9 | 90 % | Recalentar rebanadas de carne rápidamente.<br>Saltear cebollas, apio y pimiento verde. |
| 8 | 80 % | Recalentar todo tipo de alimentos (plato de mesa, pasta, carne, sopa o salsa, etc.).<br>Cocinar huevos revueltos. |
| 7 | 70 % | Cocinar panes y productos a base de cereales.<br>Cocinar platos con queso, ternera.<br>Cocinar tortas, muffins, brownies, pastelillos individuales. |
| 6 | 60 % | Cocinar pasta. |
| 5 | 50 % | Cocinar carnes, pollo entero.<br>Calentar budines<br>Cocinar pollos enteros, pavo, costillas, costillas asadas, solomillo asado |
| 4 | 40 % | Cocinar cortes de carne menos tiernos.<br>Recalentar comidas rápidas congeladas. |
| 3 | 30 % | Descongelar carne de res, de ave y mariscos.<br>Cocinar pequeñas cantidades de alimentos.<br>Terminar de cocinar guiso, estofado y algunas salsas. |
| 2 | 20 % | Ablandar manteca y queso crema.<br>Calentar pequeñas cantidades de alimentos. |
| 1 | 10 % | Ablandar helado.<br>Leudar masa con levadura. |

# ECO MODE (MODO ECO)

**Eco mode (Modo Eco)** reduce el uso de potencia en el estado de espera.
Cuando presiona una vez el botón **ECO MODE (MODO ECO)**, la pantalla se apaga y se conecta el modo que minimiza el uso de la potencia.
Para cancelar este modo, presione el botón **ECO MODE (MODO ECO)** nuevamente o presione cualquier otro botón.



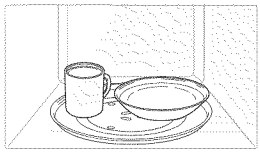
SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 14 2011-10-13 4:06:50

# guía de recipientes y utensilios de cocina

Al cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos sin que sean reflejadas o absorbidas por el recipiente.

Es importante escoger los recipientes correctos, por lo tanto, busque recipientes que sean aptos para microondas.

La siguiente tabla enumera diversos tipos de recipientes e indica si pueden utilizarse en un horno de microondas y cómo.



## RECIPIENTES Y UTENSILIOS APTOS PARA MICROONDAS

Si no está seguro de que un recipiente sea apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Coloque 1 taza de agua (en una taza medidora de vidrio) dentro del horno, junto al recipiente que desea probar.
2. Presione el botón **Add 30 Sec.** (Agregar 30 seg.) dos veces para calentarlos durante un minuto en el nivel de potencia alto.

Después de un minuto, el agua debe estar caliente y el recipiente que está probando debe estar frío. Si el recipiente está caliente, entonces absorbe la energía de microondas y no es apto para usar en este horno.

| Utensilio de cocina | | Comentarios |
|---|---|---|
| **Papel de aluminio** | △ | Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si utiliza demasiado. |
| **Plato dorador** | ✓ | No precalentar durante más de ocho minutos. |
| **Cerámica, porcelana y cerámica de gres** | ✓ | La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal. |
| **Cajas de cartón y poliéster desechables** | ✓ | Algunos alimentos congelados vienen envasados en estos materiales. |
| **Envases de comida rápida** | | |
| Vasos/ recipientes de poliestireno | ✓ | Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita. |
| Bolsas de papel o periódicos | — | Pueden prenderse fuego. |
| Papel reciclado o ribetes de metal | — | Pueden provocar un arco eléctrico. |
| **Recipientes de vidrio** | | |
| Vajilla de mesa | ✓ | Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal. |
| Cristalería fina | ✓ | Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente. |
| Frascos de vidrio | ✓ | El vidrio normal es demasiado delgado para usar en un microondas y puede romperse. |
| **Metal** | | |
| Recipientes, utensilios | — | Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio. |
| Precintos de alambre de bolsas para freezer | — | Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio. |
| **Papel** | | |
| Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina | ✓ | Sólo para una cocción corta o calentar los alimentos. También para absorber los excesos de humedad. |
| Papel reciclado | ✓ | No utilice toallas de papel reciclado, ya que pueden contener metal y producir un incendio o un arco eléctrico. |
| **Plástico** | | |
| Recipientes | ✓ | Pueden utilizarse si son de termoplástico resistente al calor. Algunos plásticos pueden deformarse o perder el color expuestos a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina. |
| Film transparente | ✓ | Puede utilizarse para retener la humedad. No envuelva la comida demasiado ajustada. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente. |
| Bolsas para freezer | △ | Sólo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pínchelas con un tenedor, si es necesario. |
| **Papel encerado o parafinado** | ✓ | Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras. |
| **Termómetro** | ✓ | Use solamente aquellos marcados "Microwave Safe" (Aptos para microondas) y siga las indicaciones. Controle la temperatura en varios lugares. Puede utilizar los termómetros convencionales una vez que los alimentos hayan sido retirados del horno. |
| **Paja, mimbre y madera** | △ | Úselos solo para calentar durante períodos breves, dado que estos materiales son inflamables. |

✓ : Uso recomendado

△ : Usar con precaución

— : Inseguro/No usar





SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 15 2011-10-13 4:06:51

# guía de cocción

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar. Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

## SUGERENCIAS GENERALES PARA COCINAR EN MICROONDAS

Los alimentos densos como, por ejemplo, las patatas, demoran más tiempo en calentarse que los alimentos más livianos. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se endurezcan.
Los alimentos con una piel no porosa, tales como las papas o las salchichas, deben pincharse para evitar que exploten.
No se recomienda freír con aceite caliente o grasa en el microondas. La grasa y el aceite pueden hervir de repente y causar quemaduras graves.
Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo, la jalea dentro de una dona se calentará más que la dona misma. Recuérdelo para evitar quemaduras.
El alto y el tipo de recipiente de cocción que utiliza puede afectar el tiempo de cocción. Cuando pruebe una receta nueva, use el tiempo de cocción mínimo y controle los alimentos de vez en cuando para evitar el exceso de cocción.
No se recomienda el enlatado casero en el horno de microondas porque es posible que no todas las bacterias nocivas se destruyan como consecuencia del proceso de calentamiento del microondas.
Si bien las microondas no calientan los recipientes de cocción, el calor de los alimentos suele transferirse a dichos recipientes. Siempre use guantes protectores contra el calor cuando retire alimentos del microondas e indique a los niños que hagan lo mismo.
No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que puede calentarse hasta llegar a temperaturas muy altas. Recuerde esto para evitar lesiones.

### Técnicas de cocción

Si el horno está programado para cocinar durante más de 25 minutos, después de los 25 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.

#### Revolver

Abra la puerta del microondas y revuelva los alimentos, tales como guisos y verduras, mientras los cocina para distribuir el calor en forma pareja. Los alimentos en la parte exterior del recipiente absorben más energía y se calientan con mayor rapidez, por lo tanto, revuélvalos desde el exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando usted abra la puerta para revolver sus alimentos.

#### Disposición

Disponga los alimentos, tales como presas de pollo o chuletas, de forma irregular con las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior del plato giratorio, en donde pueden recibir más energía del microondas. Para evitar el exceso de cocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

#### Proteger

Proteja los alimentos con tiras angostas de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción. Las áreas que requieren protección son las puntas de las alas de las aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de recipientes para hornear cuadrados. Use sólo pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades mayores pueden dañar su horno.

#### Dar vuelta

Dé vuelta los alimentos en la etapa intermedia del ciclo de cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es de especial importancia para productos grandes como, por ejemplo, carnes asadas.

#### Dejar reposar

Los alimentos cocidos en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose durante algunos minutos después de que el horno se detiene. Deje que los alimentos reposen para completar el proceso de cocción, en especial aquellos alimentos como, por ejemplo, carnes asadas y vegetales enteros. Las carnes asadas necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro sin cocinar en exceso las áreas exteriores. Todos los líquidos como, por ejemplo, la sopa o el chocolate caliente, deben agitarse o revolverse cuando finaliza la cocción. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando calienta alimentos para bebés, revuélvalos bien y controle la temperatura antes de servirlos.

#### Agregar humedad

La energía de microondas es atraída hacia las moléculas de agua. Los alimentos con un contenido de humedad irregular deben cubrirse o dejarse reposar de modo que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

#### Ventilación

Después de cubrir un recipiente con un envoltorio plástico, ventílelo al destapar un extremo y permitir que se libere el exceso de vapor.

## COCINAR CARNE

Coloque el lado de la grasa de la carne hacia abajo, sobre una asadera para microondas, en una fuente apta para microondas. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o trozos de carne delgados. Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado. Las siguientes son las temperaturas a las que se deben retirar los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

| Tipo de alimento | Tiempo de cocción / Nivel de potencia | Instrucciones |
|---|---|---|
| Rosbif (sin hueso)<br>Hasta 4 lb. | **Tiempo de cocción:**<br>10-15 min. / lb. para 145 °F - Jugoso<br>12-17 min. / lb. para 160 °F - A punto<br>14-19 min. / lb. para 170 °F - Cocido | Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera y cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Deje reposar de 10-15 minutos. |
| | **Nivel de potencia:**<br>Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego Media (5). | |
| Puerco (sin hueso o con hueso)<br>Hasta 4 lb. | **Tiempo de cocción:**<br>15-20 min. / lb. a 170 °F - Cocido | Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera y cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Deje reposar de 10-15 minutos. |
| | **Nivel de potencia:**<br>Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego Media (5). | |

Las siguientes son las temperaturas a las que se deben retirar los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo. Considere que se producirá un incremento de 10 °F en la temperatura durante el tiempo de reposo.



SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 16 2011-10-13 4:06:51

| Tipo de alimento | | Al sacarlo del horno | Después del tiempo de reposo (10 MIN.) |
|---|---|---|---|
| Carne de res | Jugoso | 135 °F | 145 °F |
| | Media | 150 °F | 160 °F |
| | Cocida | 160 °F | 170 °F |
| Carne de puerco | Media | 150 °F | 160 °F |
| | Cocida | 160 °F | 170 °F |
| Carne de ave | Carne oscura | 170 °F | 180 °F |
| | Carne blanca | 160 °F | 170 °F |

## COCINAR CARNE DE AVE

Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas y cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras. Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, los trozos de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.
Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

| Tipo de alimento | Tiempo de cocción / Nivel de potencia | Instrucciones |
|---|---|---|
| Pollo entero Hasta 4 lb. | **Tiempo de cocción:** 6-10 min. / lb. 180 °F para carne oscura 170 °F para carne blanca | Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cubra con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine hasta que los jugos se aclaren y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar durante 5-10 minutos. |
| | **Nivel de potencia:** Mediana alta (7). | |
| Piezas de pollo Hasta 2 lb. | **Tiempo de cocción:** 6-10 min. / lb. 180 °F para carne oscura 170 °F para carne blanca | Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine hasta que los jugos se aclaren y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar durante 5-10 minutos. |
| | **Nivel de potencia:** Mediana alta (7). | |

## COCINAR MARISCOS

Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas. Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel encerado o toalla de papel disminuirá el vapor. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. No deje que el pescado se pase, contrólelo una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción mínimo.

| Tipo de alimento | Tiempo de cocción / Nivel de potencia | Instrucciones |
|---|---|---|
| Filetes de atún y salmón Hasta 1.5 lb. | **Tiempo de cocción:** 7-11 min. / lb. | Acomode los filetes en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la misma. Cubra con papel encerado. Délos vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 3-5 minutos. |
| | **Nivel de potencia:** Mediana alta (7). | |
| Filetes Hasta 1.5 lb. | **Tiempo de cocción:** 4-8 min. / lb. | Acomode los filetes en una fuente para horno, introduciendo cualquier pedazo finito debajo del mismo. Cubra con papel encerado. Si los filetes tienen más de ½ pulg. de espesor, délos vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 2-3 minutos. |
| | **Nivel de potencia:** Mediana alta (7). | |
| Camarones Hasta 1.5 lb. | **Tiempo de cocción:** 4-6½ min. / lb. | Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2-3 veces. Deje reposar durante 5 minutos. |
| | **Nivel de potencia:** Mediana alta (7). | |

## COCINAR HUEVOS

Puede utilizar el horno de microondas para cocinar huevos. Cocínelos hasta que apenas se endurezcan, ya que quedan demasiado duros si se pasan.

ADVERTENCIA

Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara. Los huevos cocidos o calentados con la cáscara pueden explotar. Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.

## COCINAR VERDURAS

Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Agregue alrededor de ¼ de taza de agua cuando cocine verduras densas tales como papas, zanahorias y judías verdes.
Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los vegetales de mayor tamaño.
Los vegetales enteros, tales como las patatas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo sobre el plato giratorio antes de cocinarlos. Se cocinarán de manera más uniforme si se los da vuelta una vez transcurrida la mitad del proceso de cocción.
Siempre coloque los vegetales como espárragos y brócoli con los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.
Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra la fuente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
Los vegetales enteros sin pelar, tales como las patatas, calabazas, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlos para evitar que estallen.





SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 17 2011-10-13 4:06:51

Para obtener resultados de cocción más parejos, revuelva o reacomode los vegetales enteros a la mitad del tiempo de cocción.
Por lo general, cuanto más denso es el alimento, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que los vegetales y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en la mesada durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

# RECETAS

## Estofado de carne y cebada

1½ lb. de cubos de carne para estofado, cortados en trozos de ½ pulg.
½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina común
1 cda. salsa inglesa
1 lata (13.75-14.5 oz.) de caldo de carne
2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de ½ pulg. (alrededor de 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ cucharada de pimienta
1 paquete (9-10 oz.) de arvejas descongeladas

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, incorpore la carne, la cebolla, la harina y la salsa inglesa, y mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta durante 6 a 8 minutos hasta que la carne ya no esté rosa, revolviendo una vez.
2. Incorpore el caldo de carne, las zanahorias, la cebada, las hojas de laurel y la pimienta; revuelva todo. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Media durante 1 hora a 1 hora y media hasta que las zanahorias y la carne estén tiernas, y revuelva 2 ó 3 veces.
3. Incorpore las arvejas. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Media durante 10 minutos. Deje reposar durante 10 minutos. Quite las hojas de laurel antes de servir.

Se obtienen 6 porciones.

## Guisado de brócoli y queso

¼ taza de manteca o margarina
¼ taza de cebolla picada
1½ cucharadas de harina
½ cucharada de sal
¼ cucharada de mostaza en polvo
1/8 cucharada de pimienta
1½ tazas de leche
¼ taza de pimiento rojo picado
8 oz. (2 tazas) de queso cheddar rallado
1 paquete (9-10 oz.) de brócoli picado y descongelado
4 tazas de fideos tirabuzón cocidos (8 oz. secos)

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, cocine la manteca y la cebolla a potencia Alta durante 1 a 2 minutos hasta que la cebolla esté blanda y revuelva una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine a potencia Alta durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore la leche revolviendo hasta obtener una mezcla uniforme.
3. Incorpore el pimiento rojo. Cocine a potencia Alta de 2 a 3 minutos hasta que la mezcle hierva y se espese ligeramente; revuelva dos veces. Incorpore el queso y revuelva hasta que se derrita.
4. Agregue los brócolis y los fideos, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta de 4 a 6 minutos hasta que se caliente toda la preparación, y revuelva una vez. Revuelva antes de servir.

Se obtienen 6 porciones.

## Ensalada tibia de patatas

2 lb. de pequeñas patatas rojas, cortadas en trozos de ½ pulg.
4 rodajas de panceta (sin cocinar), cortadas en trozos de ½ pulg.
¼ taza de cebolla picada
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de sal
1 cucharada de harina
½ cucharada de semillas de apio
1/8 cucharada de pimienta
2½ cucharadas de vinagre de manzana

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, mezcle las patatas y ¼ taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta hasta que las patatas estén tiernas (7 a 10 minutos); revuelva dos veces. Escúrralas y apártelas para que se enfríen un poco.
2. En un recipiente mediano, cocine la panceta a potencia Alta hasta que se vea crocante (2½ - 3½ minutos); revuelva una vez. Coloque la panceta sobre una toalla de papel. Reserve 1 cucharada de grasa.
3. Mezcle la grasa con la cebolla. Cubra con un envoltorio de plástico, destape un extremo para ventilar el vapor. Cocine a potencia Alta hasta que se ablande (1½ - 2½ minutos); revuelva una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine a potencia Alta hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine a potencia Alta hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); revuelva una vez. Agregue panceta al aderezo. Sirva el aderezo sobre las patatas. Mezcle bien.

Se obtienen 6 porciones.

## Sopa de frijoles negros

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo, picado
2 latas (de 15 oz cada una) de frijoles negros, escurridos
1 lata (14 -16 oz.) de tomates guisados, picados
1 lata (13.75-14.5 oz.) de caldo de gallina
1 lata (7-8.5 oz.) de maíz
1 lata (4 oz.) de chile verde picado
1 ó 2 cucharadas de comino molido

1. Coloque la cebolla y el ajo en una fuente de 3 cuartos de galón. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta durante 2 a 4 minutos hasta que se ablanden.
2. Agregue una lata de frijoles y píselos con un tenedor. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien.
3. Cocine sin tapa a potencia Alta durante 10 minutos; revuelva. Disminuya la potencia a Media y cocine durante 5 minutos. Revuelva antes de servir.

Rinde aproximadamente 2 cuartos.



SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 18 2011-10-13 4:06:51

# Limpieza y mantenimiento de su horno de microondas

Mantener limpio su horno de microondas mejora su desempeño, previene reparaciones innecesarias y prolonga su vida útil.

## LIMPIEZA DEL EXTERIOR

Lo mejor es limpiar los derrames en la parte externa de su microondas no bien ocurren. Utilice un paño suave y tibio, agua con jabón. Enjuague y seque.

PRECAUCIÓN No permita que el agua llegue a los orificios de ventilación. No utilice nunca productos abrasivos o solventes químicos, como amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto de su microondas.

### Limpieza debajo de su horno de microondas

Limpie periódicamente la grasa y el polvo en la parte inferior de su microondas utilizando una solución de agua tibia y detergente.

### Limpieza del panel de control

Límpielo con un paño húmedo y séquelo bien. No utilice productos de limpieza en aerosol, grandes cantidades de agua y jabón ni objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel ya que puede dañarse fácilmente.

### Limpieza de la puerta y las trabas de la misma

Siempre asegúrese de que las trabas de la puerta estén limpias y de que la puerta se cierre adecuadamente. Tenga especial cuidado al limpiar las trabas de la puerta para asegurarse de que no se acumulen partículas que impidan que la puerta se cierre correctamente. Lave la puerta de vidrio con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.

Si se acumula una delgada película de agua dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular una delgada película de agua cuando el horno funciona con mucha humedad y esto no indica una fuga del microondas de ninguna manera.

## LIMPIEZA DEL INTERIOR

PRECAUCIÓN Asegúrese de que el horno de microondas se haya enfriado antes de limpiarlo para evitar lesiones.

PRECAUCIÓN Retire la charola de vidrio del horno cuando limpie tanto el horno, como la charola.
Para evitar que la charola se rompa, sosténgala con cuidado y no la coloque debajo del agua inmediatamente después de cocinar. Lave la charola con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.

Limpie las superficies del interior (cavidad del horno) de su horno de microondas periódicamente para quitar cualquier salpicadura o mancha. Para quitar trozos de comida endurecidos y eliminar olores, coloque 2 tazas de agua (agregue jugo de limón para obtener una mayor frescura) en un vaso medidor de cuatro tazas (¿por qué un vaso medidor de 4 tazas?) a potencia Alta durante 5 minutos o hasta que hiervan. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.

## LIMPIEZA DEL ANILLO Y EL PLATO GIRATORIO

Limpie los anillos giratorios periódicamente y lave el plato giratorio tanto como sea necesario. El plato giratorio puede lavarse perfectamente en el lavavajillas.

## ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

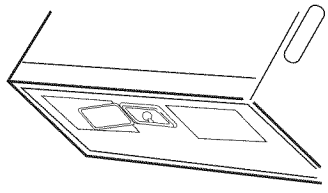
Si debe guardar su horno de microondas durante un período corto o prolongado, escoja un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad pueden afectar el funcionamiento de las piezas del microondas.

ADVERTENCIA
- No repare, reemplace ni realice el mantenimiento de ninguna pieza de su microondas sin asistencia profesional. Llame únicamente a un técnico calificado para realizar reparaciones. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento, desenchufe el horno del tomacorriente y comuníquese con su centro de servicio técnico más cercano.
- No utilice el horno si está dañado, en especial cuando la puerta o los burletes de la puerta se encuentran dañados. Entre los daños de la puerta se incluyen: bisagras rotas, burletes desgastados o cubiertas deformadas/dobladas.
- No retire el horno de su cubierta.
- Este horno de microondas es únicamente para uso doméstico y no ha sido diseñado para un uso comercial.

## REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/ LUZ DE NOCHE

Al reemplazar la luz de la cubierta/luz de noche, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor del foco.

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire el tornillo de la cubierta de la luz y baje la tapa.
3. Reemplace el foco con una bombilla incandescente de 40 vatios.
4. Vuelva a colocar la cubierta y el tornillo.
5. Vuelva a encender la electricidad en la fuente de alimentación principal.



## REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

Al reemplazar la luz del horno, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor del foco.

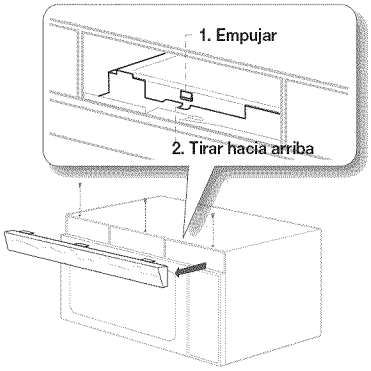
1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de ventilación (3 tornillos del medio).
4. Corra la rejilla de ventilación hacia la izquierda y retírela directamente.
5. Retire el filtro de carbón, si lo hubiere.





SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 19 2011-10-13 4:06:51

6. Retire la cubierta empujando el gancho y tirando de la palanca hacia arriba.
7. Retire la bombilla girándola con cuidado.
8. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 40 watts.
9. Vuelva a colocar el portabombilla.
10. Vuelva a colocar la tapa de la ventilación y los 3 tornillos.
11. Vuelva a encender la electricidad.

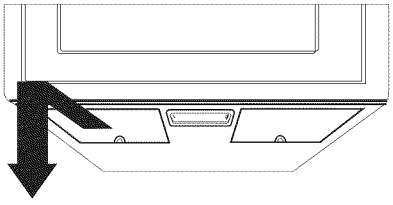



## LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE GRASA

Su horno de microondas cuenta con dos filtros de grasa metálicos reutilizables. Los filtros de grasa deben retirarse y limpiarse al menos una vez por mes, o cuando sea necesario.

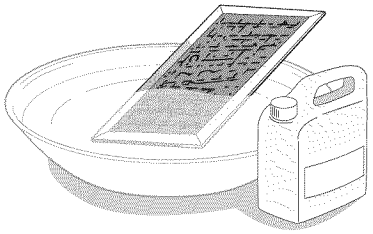
ADVERTENCIA Para evitar el riesgo de lesiones personales o de daños materiales, no encienda la campana del horno sin los filtros en su lugar.

1. Para retirar el filtro, deslícelo hacia la izquierda (o derecha) usando la lengüeta.



2. Remoje el filtro de grasa en agua caliente con un detergente suave. Enjuáguelo bien y sacúdalo hasta que se seque. Al cepillar el filtro ligeramente, podrá quitar la suciedad incrustada.

ADVERTENCIA No utilice amoníaco ni coloque el filtro de grasa dentro del horno de microondas. El aluminio se oscurecerá.

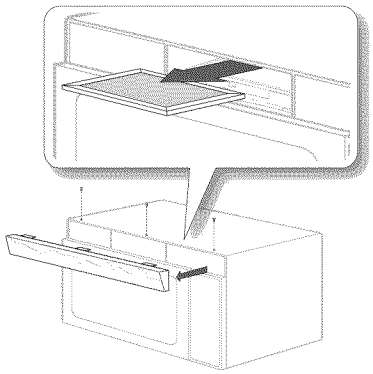


3. Para colocar nuevamente el filtro en su posición, deslícelo en la ranura del marco sobre la izquierda (o derecha), luego empújelo hacia arriba y hacia la derecha (o izquierda) para trabarlo.

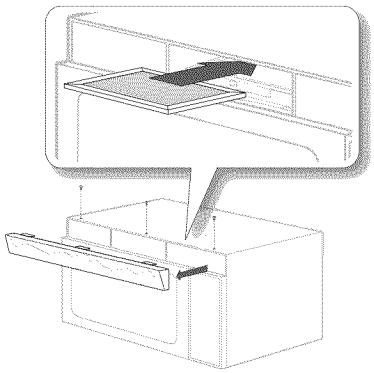
## REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

Si su horno tiene ventilación hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse cada 6 a 12 meses, y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no puede limpiarse. Para solicitar un nuevo filtro de carbón, comuníquese con el Departamento de piezas en el 1-800-627-4368 o el distribuidor Samsung más cercano. También puede solicitar en línea en www.samsungparts.com

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación (3 tornillos del medio).
4. Corra la rejilla de ventilación hacia la izquierda y retírela directamente.
5. Oprima el gancho y extraiga el filtro viejo.



6. Inserte un nuevo filtro de carbón en su lugar. El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.
7. Vuelva a colocar la rejilla de ventilación y los 3 tornillos y cierre la puerta. Vuelva a conectar la corriente y configure el reloj.





SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 20 2011-10-13 4:06:52

# guía de solución de problemas

Verifique estas soluciones si tiene algún problema con su microondas:

| Problema | Solución |
|---|---|
| La pantalla y/o el horno no funciona. | Asegúrese de que el enchufe esté conectado adecuadamente a un tomacorriente con conexión a tierra.<br>Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.<br>Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.<br>Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.<br>Enchufe un electrodoméstico distinto en ese tomacorriente. Si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente de la pared.<br>Enchufe el horno en un tomacorriente diferente. |
| La pantalla funciona, pero el horno no se enciende. | Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.<br>Verifique si algún material del envoltorio o cualquier otro elemento está trabado en el cierre de la puerta.<br>Verifique si la puerta está dañada.<br>Presione Cancelar dos veces e ingrese todas las instrucciones de cocción nuevamente. |
| ¿El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado? | Si hubo un corte de electricidad, el indicador de tiempo mostrará: *88:88*.<br>Si no se produjo ningún corte de energía, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Vuelva a configurar el reloj y cualquier instrucción de cocción.<br>Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado. |
| Cocina los alimentos muy lentamente. | Asegúrese de que el horno tenga su propio circuito de 20 A. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito. |
| Presenta chispas o arco eléctrico. | Retire cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes internas del horno. |
| El plato giratorio hace ruido o se atora. | Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno.<br>Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente. |
| Provoca interferencias con la televisión o la radio. | Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como, por ejemplo, los secadores de cabello. Aleje más su microondas (o electrodoméstico) de otros aparatos, como su TV o radio. |

# apéndice

## Especificaciones

| Número de modelo | SMH1611, SMH1622 | |
|---|---|---|
| Cavidad del horno: 1.6 pies cúbicos | **Temporizador:** 99 minutos, 99 segundos | **Controles:** 10 niveles de potencia e incluye descongelamiento |
| Fuente de alimentación: 120 VCA, 60 Hz | **Salida de potencia:** 1000 Vatios | **Consumo de potencia:** 1580 Vatios |
| Peso neto/envío | ST: 44.2 / 51.8 lbs<br>B / W : 43.3 / 50.8 lbs | |
| Dimensiones externas | 29 7/8"(Ancho) X 16 1/2"(Alto) X 15 1/8"(Profundidad) | |
| Dimensiones de la cavidad del horno | 19 5/16"(Ancho) X 9 5/8"(Alto) X 14 3/8"(Profundidad) | |
| Dimensiones para el envío | 33 3/8"(Ancho) X 19 15/16"(Alto) X 19 13/32"(Profundidad) | |

# garantía

## HORNO DE MICROONDAS SAMSUNG PARA INSTALAR SOBRE LA COCINA

### Garantía limitada al comprador original

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su embalaje de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

**UN (1) AÑO PARA LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, DIEZ (10) AÑOS PARA LAS PIEZAS DE LA GARANTÍA DEL MAGNETRÓN**

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en los Estados Unidos. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía sólo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

Se brindarán servicios a domicilio durante el período de garantía de mano de obra sujeto a la disponibilidad dentro de los Estados Unidos contiguos. El servicio a domicilio no está disponible en todas las zonas. Para recibir servicio a domicilio, el producto debe estar despejado y accesible para el personal de servicio técnico. Si durante el servicio a domicilio, no puede completarse la reparación, puede ser necesario





SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 21 2011-10-13 4:06:52

retirar, reparar y devolver el producto. En caso de que el servicio a domicilio no esté disponible, SAMSUNG podrá elegir, a nuestra discreción, proveer el transporte que escojamos de un centro de servicio SAMSUNG autorizado. De lo contrario, el transporte hacia y desde el Centro de Servicio Técnico SAMSUNG autorizado es responsabilidad del comprador.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente, sin limitarse a ello: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones, instrucciones de limpieza, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario; charola de vidrio o plato giratorio; menor potencia del magnetrón relacionada con el envejecimiento normal. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS, SALVO AQUELLAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA GARANTÍA YA SEA EXPRESA O TÁCITA, INCLUIDA, AUNQUE NO EN CARÁCTER TAXATIVO, TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL, SE APLICARÁ DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ESTABLECIDOS MÁS ARRIBA, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG, QUE NO HAYA SIDO OCASIONADO DIRECTAMENTE POR NEGLIGENCIA DE SAMSUNG. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos Estados no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

Para recibir el servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

**1-800-SAMSUNG (726-7864) o en www.samsung.com**

nota



SMH1611_XAA_03898A_Mes-02.indd 22 2011-10-13 4:06:53

nota

nota

## QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| CANADA | 1-800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com |
| MEXICO | 01-800-SAMSUNG(726-7864) | |
| U.S.A | 1-800-SAMSUNG(726-7864) | |

N°. de código: DE68-03898A-02